20.019 20.019 Krupicová kaša.doc
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
mlieko	17,00	17,00	17,00	17,00	17,00	17,00	22,00	22,00
krupica	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70	2,30	2,30
cukor kryštálový	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	1,00	1,00
kakaový prášok	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,20	0,20
soľ	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
maslo	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,80	0,80
cukor práškový na posypanie	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,50	0,50
hmotnosť porcie v g	200		200		200		250	

Výrobný postup

Krupicu rozmiešame v časti studeného mlieka a zavaríme do vriaceho, osoleného zvyšného mlieka. Za stáleho miešania povaríme na potrebnú hustotu. Osladíme kryštálovým cukrom. Každú porciu ešte posypeme cukrom premiešaným s kakaovým práškom. Polejeme rozpusteným maslom.
Pre skupinu A podávame na olovrant, prípadne na desiatu.
Pre skupinu B,C,D podávame ako doplnkové stravovanie

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	Vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	975	234	7,33	7,9	0,0	32,7	0,1	211,8	0,8	0,056	0,1	0,3	1,3	0,0
B	975	234	7,33	7,9	0,0	32,7	0,1	211,8	0,8	0,056	0,1	0,3	1,3	0,0
C	975	234	7,33	7,9	0,0	32,7	0,1	211,8	0,8	0,056	0,1	0,3	1,3	0,0
D	1275	306	9,59	10,5	0,0	42,5	0,1	274,3	1,0	0,074	0,1	0,3	1,7	0,0